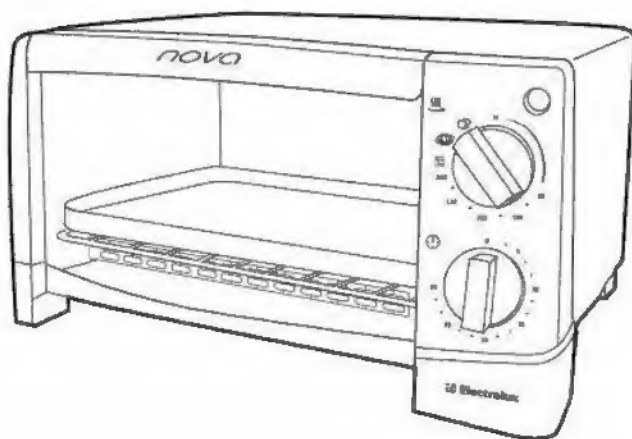


# 伊萊克斯 電 烤 箱

EOT350 使用說明書

家庭用



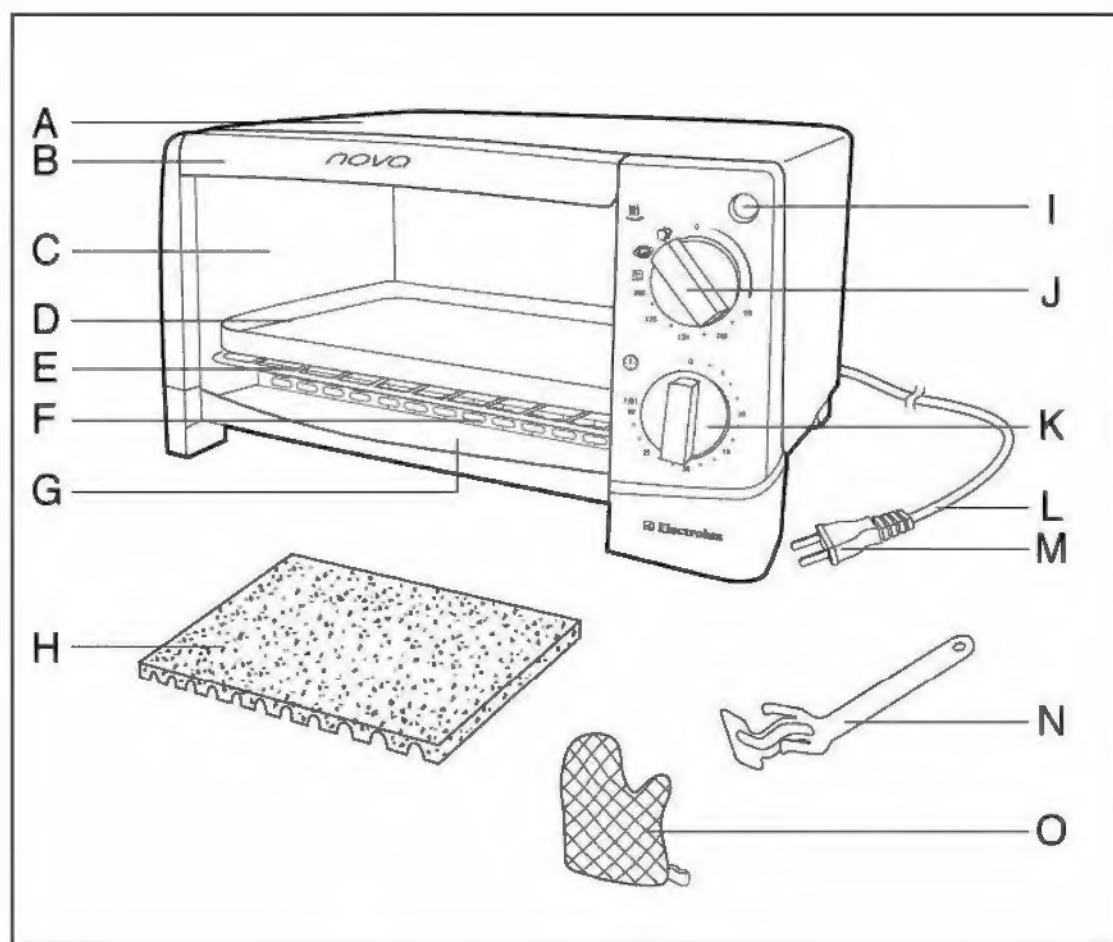
## 目 錄

1 認識您的電烤箱 .....	1
2 重要安全事項 .....	2
3 電源線用法說明 .....	3
4 關於自動溫度調節裝置的功能 .....	3
5 使用方法 .....	4-6
6 簡易食譜 .....	7-12
7 清潔與保養 .....	13-14
8 簡易維修方法 .....	15
9 產品規格 .....	16
10 緊急處理對策與接地方式 .....	16

感謝您購買Electrolux伊萊克斯公司的電烤箱。請詳讀本使用說明書再正確地使用。請確認保證書是否正確記錄「購買日期、經銷商店名」若沒有蓋經銷商店章請盡快前往蓋章，然後再和使用說明書一起妥善存放，並請將回函寄回本公司。

請務必在詳讀本使用說明書後使用。

## 認識您的多功能電烤箱



- |         |               |
|---------|---------------|
| A 本體    | I 電源指示燈       |
| B 把手    | J 溫度旋鈕        |
| C 強化玻璃窗 | K 定時開關 (O表示關) |
| D 烤盤    | L 電源線         |
| E 支撐網   | M 電源插頭        |
| F 石英管   | N 盤夾          |
| G 集屑盤   | O 隔熱手套        |
| H 石板    |               |

## 重要安全事項

1. 請勿任意改造電烤箱機體結構或更換零件，任意拆卸機體容易發生觸電、短路、火災的危險。
2. 避免靠近流理台等濕氣多及不穩固的場所使用。
3. 烤箱在使用中，人員請勿離開。
4. 烤箱請勿過度加熱，否則易發生烤箱內之食物烤焦及故障和火災的危險。
5. 使用中或使用後的烤箱，外殼與玻璃門溫度非常高請勿觸摸，會有手被燙傷的危險。
6. 烤盤內請勿放入食用油，恐怕引起火災及被油燙傷的危險。
7. 長時間或外出不使用時，請拔掉電源插頭，待機時仍有部份在通電狀態，會因絕緣劣化或漏電而造成故障和火災危險。
8. 請勿放置或覆蓋任何物品在烤箱上，避免烤箱變形及引起火災的危險。
9. 請勿放置於兒童、老人、行動不方便者可觸摸到的地方，以免造成燙傷、觸電等意外傷害。
10. 開關部份請勿用水沖洗，易造成生鏽絕緣不良、漏電的危險。
11. 請勿在未放入食物前插上電源或開啓電源。
12. 使用中請勿任意搬動電烤箱，烘烤中產生的高溫，易使人員有受傷或燙傷的危險。
13. 電烤箱請放置平穩的地方，不可緊靠牆壁。
14. 烹調以外的目的請避免使用，避免用來烘乾手帕、毛巾，否則易因乾燥而引發火災的危險。
15. 電烤箱的玻璃窗夾到東西時，請不要操作電烤箱。
16. 移動產品時務必將電源線和連接線拔下。
17. 請勿將電烤箱放置接近火源及易燃物的地方。
18. 使用完畢後，請勿立即清洗電烤箱，待機體完全冷卻後再清洗，以免被使用後高溫燙傷。
19. 發生異常時（有燒焦味），必須停止電烤箱的運轉，並拔掉電源插頭。
20. 電烤箱內無放入食物時，請勿操作，空機的狀態時，熱無法被吸收，易使溫度升高甚至故障，調理完畢時，請將電源插頭拔掉以保安全，加熱沸騰後，不可立即取出食物，以免燙傷。
21. 使用中或使用完畢後，玻璃窗請勿以冷水潑灑，以免因溫差過大而使玻璃窗碎裂，造成傷害。
22. 長時間不使用時，請務必拔起電源插頭。



### 警告

本產品如長期使用，必須有人員在場監視，以避免危險。

## **電源線用法說明**

對於所有電器設備而言，任何延長線之額定功率必須至少等於其使用電器設備之額定功率。應小心不可讓電源線掛在桌櫃邊緣或桌面上。

**機體內並無可供使用的零件**

**本產品不可自行維修**

**請保留操作說明書**

**本機只適合家庭使用**

**不可使用110V交流電以外的電壓**

## **關於自動溫度調節裝置的功能**

本電烤箱使用了一個自動溫度調節裝置（恆溫器），它可控制設定溫度。當您持續使用烤箱時，自動溫度調節裝置會開始動作，如果溫度超過設定溫度時，會自動停電，於冷卻一下後再通電，遇到這種情況時，可能會影響您原來設定的時間，請您再斟酌予以調節。

# Electrolux電烤箱

## 使用方法

### 1. 插上插頭

- 請用交流電110V 15A以上之插座。
- 請勿與其他電器用品共用一個插座。

#### ⚠ 注意

請勿用潮濕的手插上電源，以免發生危險。

### 2. 預熱動作

- 使用前為達到烹調效果，須先將冷卻的烤箱加熱3~5分鐘。
- 預熱完成後，本機會自動發出「噓」的聲音，告知預熱完成且電源會自動切斷。

#### ⚠ 注意

第一次使用時可能有輕微冒煙或稍有氣味之現象，此非異常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

### 3. 烘烤食物

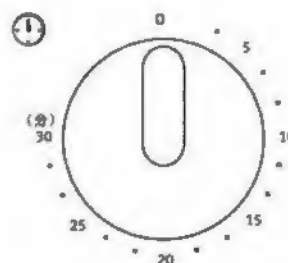
- 將欲烹調之食材放入烤箱內，若使欲調理之食材為乾性（土司、乾魷魚……等）僅放在支撐網上即可；若食材為油脂性（魚、肉製品……等）請用鋁箔紙包好後放置烤盤上，並關上玻璃窗。
- 支撐架、石板、烤盤的使用方法，請參考p6。

### △ 注意

- 魚或肉製品請先包上鋁箔紙後再置於烤盤上，避免直接調理會使得油漬飛濺，造成烤箱故障。
- 烘烤中請勿開啓玻璃窗，否則將使烤箱內溫度降低，影響到食材烘烤的效果。
- 在烘烤中，亦不可用水潑向玻璃窗，以防止玻璃窗破裂。
- 第一次使用時可能有輕微冒煙或稍有氣味之現象，此非異常現象，請繼續加熱直到冒煙停止。

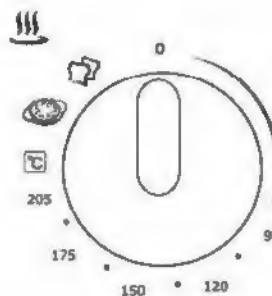
#### 4. 定時開關

- 關上玻璃門，將定時開關以順時鐘方向，轉至烘烤所需的時間，如所需時間低於5分鐘，請先將定時開關調整到6分鐘以上之位置，再以逆時鐘方向轉回所需的時間。
  - 如烹調時間高於5分鐘以上，直接旋轉至所需時間即可。
- ※時間開關誤差值±15%（如10分鐘，其誤差值範圍為8分半鐘～11分半鐘。）



#### 5. 溫度旋鈕

- 時間設定完成後，請依食物類別選擇適合的溫度烹調；溫度旋鈕溫度由95℃～205℃。可參考烤箱上的印刷式樣或簡易料理食譜。



#### 6. 烹調完成

- 當調理完成後，本機會發出「噹」的聲音，即告知調理已完成且電源會自動切斷。
- 電烤箱在使用中，如欲將食物取出，請先將定時開關轉至「0」的位置。

### △ 注意

調理完成後，請將電源線拔起。

## 石板、烤盤、支撐架的使用方法

### ■石板

可烘烤比薩與烤肉串

### ■烤盤

可烘烤奶油烤白菜、餅乾、海綿蛋糕、奶油捲、鬆糕、魚、肉料理等大部分的料理。

※事先鋪上烤盤紙或用鋁箔紙將油脂性之食材包好，可以防止烤盤弄髒。

### ■支撐架

可烘烤吐司、冷凍吐司、烤蕃薯、烤飯糰、烤年糕等。

※改變鐵架正反方向，可以調節烘烤的情形。

#### △ 注意

- 調理中或調理結束時，因為烤盤或支撐架的溫度都非常高，請務必使用盤夾，除非是要取出調理品，否則也不要以盤夾去碰觸。取出時，請千萬不要接觸到加熱器，避免造成起火或燙傷。
- 使用石板等，當調理食材或烤盤很重時，先用盤夾將支撐架勾出，再以隔熱手套或是乾布小心地取出。
- 在桌上或不耐熱的地方，置放烤盤或支撐架、石板時，桌面等可能會呈現焦黑，變色等情形，請特別小心。
- 加熱冷凍食品時，請均勻地分布在烤盤上，分布不均勻可能導致烤盤的彎曲。
- 石板、烤盤兩者請勿撞擊或是掉落，石板可能會破裂，烤盤則可能產生變形或是剝離等情況。

## 簡易食譜

### 小甜餅

#### ■材料

奶油 .....	50g
砂糖 .....	40g
雞蛋 .....	1/2個
香草精 .....	適量
麵粉 .....	75g
調理紙	

(視喜好可以添加碎巧克力、核桃等)

#### ■作法

- (1)將奶油和砂糖混合，打至呈白色並起泡。
  - (2)在(1)料中加進雞蛋打勻，再加上香草精。
  - (3)在(2)料中加進篩過的麵粉，攪拌後捏成長條狀。
  - (4)將(3)料用保鮮膜包好，放進冰箱冷藏庫中醒麵。
  - (5)在(4)料切成約3mm的大小。
  - (6)方盤上鋪好調理紙，再把(5)料放上去，置入烤箱。
  - (7)將溫度調整至200℃，定時開關設定烤15分鐘。
- ※調理紙不可溢出方盤，請截成小塊使用避免產生起火的危機。



## 烤魚、香菇卷

### ■材料（2人份）

魚.....	2片
醬油.....	1大匙
料理酒.....	1大匙
(A)香菇.....	2片
玉蕈.....	1/3盒
金針菇.....	1/3盒
醬油.....	1小匙
油.....	適量
鋁箔紙	
柚子	

### ■作法

- (1)將(A)料用油炒過，再以醬油來調味。
  - (2)把醬油和料理酒調勻，加在魚上面使之入味。
  - (3)鋁箔紙上漆好油脂，把魚放好上面再加上(1)料，最後包好。
  - (4)把鋁箔紙包一一放進方盤，再置入烤箱內。
  - (5)將溫度調整開關轉至吐司處，定時開關設定烤15～18分鐘。
  - (6)愛吃的時候，再於魚身撒上柚子。
  - (7)將溫度調整至200℃，定時開關設定烤15分鐘。
- ※柚子皮（綠色的部分）用磨蘿蔔器先磨好。

## 柑橘果醬蛋糕

### ■材料（8片份）

(A)低筋麵粉 .....	150g
發酵粉 .....	1/2大匙
(B)奶油.....	100g
砂糖.....	50g
(C)全蛋.....	1/2盒
牛奶.....	1又1/2小匙
柑橘果醬 .....	75g
蛋黃汁.....	適量

### ■作法

- (1)將(A)料過篩備用。
- (2)將(B)料的奶油打成霜狀，再加進砂糖打至起泡。
- (3)把(C)料攪勻，再慢慢地加進(2)中。
- (4)再於(3)料中加入(1)並攪勻，攪勻後先把蛋糕原料預留約8分之1。
- (5)方盤上用鋁箔紙做成四角形的杯子，把剩餘的原料倒進去平鋪，上面再加上柑橘果醬。
- (6)把事先留下的原料成帶狀，於蛋糕上交叉裝飾，最後塗上蛋黃汁。
- (7)將溫度調整開關轉至180℃，定時開關設定烤25～28分鐘。
- (8)待冷卻後切成易入口的大小。

## 杯子蛋糕

### ■材料（8個份）

容器：杯子型（8cm） .....	8個
(A)全蛋 .....	2個
細砂糖 .....	60g
(B)低筋麵粉 .....	80g
發酵粉 .....	1小匙
香草精 .....	少許
溶化的奶油 .....	70g
杏仁醬 .....	30g

### ■作法

- (1)將(A)料打到變白且起泡。
- (2)將(B)料過篩備用。
- (3)在(A)料中加進(B)料，同時再加入香草精。
- (4)接著在(3)料中加進溶化的奶油。
- (5)事先將烤箱以200℃預熱3分鐘。
- (6)把(4)料放進容器內，再排放於方盤上。
- (7)將烤盤置入經預熱處理的烤箱內，定時開關設定烤15～16分鐘。
- (8)烤好的杯子蛋糕自烤箱內取出，再塗上杏仁醬。

## 西班牙比薩

### ■材料（2人份）

(A)高筋麵粉 ..... 50g  
低筋麵粉 ..... 50g  
酵母粉 ..... 1/4小匙  
鹽 ..... 1/4小匙  
砂糖 ..... 1/2小匙  
沙拉油 ..... 1/2大匙  
水 ..... 50cc  
天然乳酪 ..... 100g  
麵粉（拍麵用）

(B)絞肉 ..... 100g  
洋蔥（切細末） ..... 1/2個  
紅蘿蔔（切細末） ..... 25g  
青椒（切細末） ..... 1個  
油 ..... 適量  
(C)麵粉 ..... 2大匙  
蕃茄醬 ..... 2.5大匙  
鹽、胡椒 ..... 少許  
百里香 ..... 少許

### ■作法

- (1)將(A)料混合充分拌勻，放置待其略為醒麵。
- (2)把(B)料炒過後，再加進料調味。
- (3)將(1)料展成直徑23cm大小，再利用叉子等開空氣孔。
- (4)在比薩的背面拍上麵粉。
- (5)把(2)料置於比薩餅上，同時再加上乳酪。
- (6)將溫度調整開關調至吐司處，讓石板先行預熱（約5分鐘）。
- (7)將比薩置於石板上，再關好烤箱的玻璃窗。
- (8)將溫度調整開關轉至吐司處，定時開關設定烤15～20分鐘。

#### △ 注意

石板經預熱處理後會很燙，在放置比薩時請注意不要燙傷。

## 烤鮭魚

### ■材料（2人份）

鮭魚 .....	2片
鹽 .....	少許
(A)豆腐（瀝乾水份攪碎） .....	1/4個
香菇（細絲） .....	1朵
紅蘿蔔（細絲） .....	少許
豆莢（細絲） .....	少許
木耳（泡水切細絲） .....	少許
(B)藕粉 .....	1/2大匙
美乃滋 .....	1又1/2大匙
糖 .....	少許
調理紙	

### ■作法

- (1)取下鮭魚的皮和骨頭，再抹上鹽。
  - (2)將(A)料和(B)料拌勻，鋪在(1)上。
  - (3)在將盤裡鋪上烤盤紙，把鮭魚放在盤上再置入烤箱。
  - (4)將溫度調整開關轉至200℃，定時開關設定烤15～18分鐘。
- ※調理紙不可溢出方盤，請截成小塊使用，避免產生起火的危險。

## 清潔與保養

- 進行清潔之前，請先將插頭由插座拔起，並待本體完全冷卻後，方可進行保養與清潔。
- 請使用廚房專用中性清潔劑。

### ⚠ 注意

請勿將本產品浸泡於水中清洗。

## ■ 烤箱外側擦拭

- 本體的油污，可先用抹布沾些廚房清潔劑，清除污垢，然後再用乾淨的溼抹布擦拭。

## ■ 烤箱內部清理

- 烤箱內壁及支撐網上的油垢，請用乾布擦拭。
- 若油垢嚴重不易清除時，請用經稀釋的廚房用中性清潔劑，先洗滌過擦拭的布後再來擦烤箱，  
擦拭烤箱內的下側時，請先將集屑盤取出。

### ⚠ 注意

- 請不要使用揮發油、稀料、去污粉。（表面會造成刮痕）
- 使用清潔劑後請徹底擦拭乾淨，切勿留下清潔劑，以避免沾污食物。
- 擦拭時不要碰觸到加熱器。（避免造成加熱器的破損）

## ■ 烤盤清理

- 烤盤上的油漬物請用溫水清洗並用乾布擦拭，清理乾淨後並將其歸位。

### ⚠ 注意

- 烤盤未經清理，一再重複使用，日久會造成焦黑、斑塊的狀況，
- 切勿使用去污粉、金屬刷擦拭，以免刮傷表面。

## ■ 石板的清理

- 清潔保養時請不要使用清潔劑。
- 附著在石板上的食物，請用小竹片或刀子等清除。
- 再用擰乾的濕布擦拭油污。
- 對於頑固的油污，可以先加熱一次，然後用棕刷或刷子等刷除，待冷卻後再用熱水充分沖洗，並放著待其自然乾燥。
- 在使用過程中，顏色可能慢慢改變，但是石板的特性或品質並未改變，請勿擔心。

### ⚠ 注意

請勿在石板還是很燙時淋上水，否則可能會被蒸氣等燙傷，也可能造成石板本身的破裂。

## ■ 玻璃窗的清理

- 用擰乾的布擦拭掉玻璃上的灰塵。
- 當污垢過多時，擦拭的布可用經稀釋後廚房用的中性清潔劑經稀釋後來洗滌。
- 用過清潔劑後，別忘了要充分清潔乾淨。

### ⚠ 注意

請勿使用去污粉或棕刷，否則會使玻璃窗出現刮痕，也會變得容易破裂。

## ■ 集屑盤的清理

- 當食物殘渣積聚於集屑盤時，請拉出集屑盤清理。
- 請用經稀釋的廚房清潔劑（中性）和海綿仔細清洗。
- 清理結束後，將集屑盤裝回原位置。

### ⚠ 注意

- 集屑盤上殘留的食物殘渣會影響食物烹調的美味，請適時清理。
- 請勿使用海綿有菜瓜布的那面來清洗。（托盤表面會造成刮痕）
- 請仔細清潔集屑盤，不要在沒清潔前繼續使用，這有可能造成桌面變焦黑，麵包的下面烤的顏色變淡。

## 簡易維修方法


<div>須查明的事項及原因</div> <div>發生問題的情況</div>		◎插頭未插上	◎時間鈕未轉動	◎烘焙中途發生停電	◎烘焙時間的設定過長	◎烤盤有異物	◎支撐網有異物	◎集屑盤有異物	◎烘焙食品體積過大	◎同一食品烘焙二次	◎是否使用冷凍食品	◎石英管有異物	◎烘焙油脂食物未放在烤盤上
無法烘焙		●	●	●									
烘焙的時間太長					●						●		
烘焙中	烤焦				●				●	●		●	
	出現異味				●	●	●	●				●	●
	變色				●	●	●		●	●			
烤色不良									●	●	●		



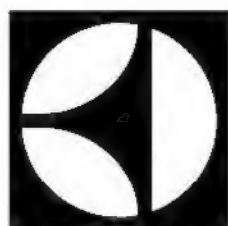
## 產品規格

品 名	EOT350 電烤箱
規 格	110V 60Hz 1200W
淨 重	3.6kg
內 容 積	9 l
尺 寸	長370 x 寬313 x 高204 (mm)
安全裝置	恆溫器
附 屬 品	說明書、烤盤、盤夾、石板、隔熱手套
電源線長度	約1m以上
定時開關	30分鐘
溫度開關	95℃～205℃

## 緊急處理對策與接地方式

1. 萬一本產品發生異常時請關掉電源，再將電源線插頭拔掉。
2. 電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
3. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱之售後服務。
4. 接地方式：使用本產品前，請先將綠色接地線上之圓型端子及華司鎖在本體接地（）處，另一端務必與室內配線之接地裝置連接。
5. 當使用產品前請先將接地線接上後，再插上插頭；而使用完畢後請先拔掉插頭，再分離接地線。

※本公司保有變更規格權利若有變更恕不另行通知。



**Electrolux**

 **Electrolux**

伊萊克斯股份有限公司台灣分公司  
台北市北投區大業路162號6F  
Tel +886 2 28985266  
<http://www.electrolux.com.tw>

在拆除包裝之後，請檢查設備是否狀況良好、配件是否齊全，並保留購買收據或證明。如有任何疑問，請聯絡本公司顧客服務專線或產品維修服務專線。在撥電話前請先確定機器的型號。

產品維修諮詢專線：0800-277-666

客戶服務諮詢專線：0800-888-259

進口商：燦坤實業股份有限公司一廠 地址：台南縣仁德鄉保安村開發二路4號 電話：06-2662216